



Regionales Pflegezentrum Baden

ist Leben



Bankette

Regionales Pflegezentrum Baden AG

«Gastfreundschaft besteht aus ein wenig Wärme, ein wenig Nahrung und grosser Ruhe.»

Ralph Waldo Emerson

Liebe Gäste

Sie planen private oder geschäftliche Anlässe wie Geburtstage, Firmenfeiern oder Tagungen und suchen noch einen Veranstaltungsort?

Sie wollen sich und Ihre Gäste verwöhnen und möchten, dass Ihre Veranstaltung in positiver Erinnerung bleibt? Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Wir möchten Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

Geniessen Sie unser vielfältiges Angebot und lassen Sie sich von ganzem Herzen verwöhnen.

Für alle Menüs verwenden wir nach Möglichkeit Zutaten aus der Region mit Schwerpunkt auf frischen und natürlichen Erzeugnissen.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne.

Sehr gerne sind wir Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltung behilflich und stellen Ihnen ein individuelles Angebot nach Ihren Bedürfnissen und Wünschen zusammen.

Auf Anfrage bieten wir auch gerne Bankette im Sonnenblick in Wettingen an mit wunderschöner Aussicht über das Limmattal.

Geniessen Sie entspannte Momente fernab des Alltags. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Apérovariationen

Stellen Sie Ihren Apéro nach Lust und Laune selbst zusammen.

Party Sandwiches (mindestens 4 Stück / Sorte) CHF 4.50 / Stück
Auswahl auf Anfrage

Fingerfood

- Gemüse-Sticks mit Kräuterquark-Dip CHF 2.50 / Stück
- Tomaten-Mozzarella-Spiessli CHF 2.50 / Stück
- Falafel mit Sesamjoghurt-Dip CHF 2.50 / Stück
- Canapés vom Wurzelbrot mit Schinken, Cantadou, Ei, Brie, Rüeblli-Tomaten CHF 4.50 / Stück

Warmer Fingerfood

- Mini-Schinkengipfeli (50 Stück) CHF 1.50 / Stück
- Mini-Party-Chüechli (Käse, Lauch, Tomaten, Broccoli-Käse, Speck) (96 Stück) CHF 1.50 / Stück
- Datteln im Speckmantel (mind. 20 Stück) CHF 1.50 / Stück
- Mini-Frühlingsrollen (vegetarisch) mit Sweet Sour Sauce (mind. 20 Stück) CHF 1.50 / Stück
- Tortilla-Häppchen (mind. 20 Stück) CHF 1.50 / Stück
- Saison-Suppe im Weckglas, warm oder kalt (mind. 20 Stück) CHF 1.50 / Stück
- Poulet-Satay-Spiesse mit Sauce (mind. 20 Stück) CHF 3.00 / Stück
- Meatball mit Tomatensauce (mind. 20 Stück) CHF 3.00 / Stück

Gemischte Käse- und Fleischplatten (ab 4 Personen, ca. 100 g / Person)

- Mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Sbrinz gehobelt, Hartkäse, Brie, mit reichhaltiger Garnitur und Brot CHF 14.00 / Person
- Speckzopf (auf Holzbrett, ungeschnitten) CHF 25.00 / Kilo
- Dörrotomatenzopf (auf Holzbrett, ungeschnitten) CHF 25.00 / Kilo

Desserts

- Fruchtsalat im Weckglas CHF 3.50 / Stück
- Saisonale Fruchtspiessli CHF 3.00 / Stück
- Mini-Schoggitörtli CHF 3.00 / Stück
- Mini-Tiramisu CHF 3.00 / Stück
- Mini-Profiterol Vanille CHF 3.00 / Stück

Das Passende ist nicht dabei?

Auf Anfrage stellen wir Ihnen gerne einen Apéro nach Ihren Wünschen zusammen.

Gerne offerieren wir Ihnen dazu das passende Apérogetränk.

Menüvorschlag 1

Spargelcremesuppe

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art
mit Butternudeln und Frühlingsgemüse
oder

Blätterteigpastetli gefüllt mit Spargelragout und Marktgemüse

Caramelköpfler mit Rahm

CHF 38.00

Menüvorschlag 2

Saisonaler Blattsalat mit Spargel an Hausdressing

Kalbsnierstückbraten an Morchelrahmsauce mit
Röstikroketten und Marktgemüse
oder

Gebratene Lachstranche an Kräutersauce mit Wildreis und Frühlingsgemüse

Zweifarbige Schokoladenmousse

CHF 48.00

Menüvorschlag 1

Erfrischende Gazpacho

Gebratene Maispoularde mit Kräuterjus
begleitet von Tagliatelle und Grillgemüse
oder

Gemüsecurry mit geräuchertem Tofu im Reising

Frischer Fruchtsalat mit Erdbeeren

CHF 38.00

Menüvorschlag 2

Tomaten-Mozzarella-Salat

Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce Bernaise
mit Kartoffelgratin und Sommergemüse
oder

Gebratenes Zanderfilet an Zitronensauce mit Salzkartoffeln und Blattspinat

Panna Cotta mit Waldbeerensauce

CHF 48.00

Menüvorschlag 1

Kürbiscremesuppe

Aargauer Braten gefüllt mit Dörrzwetschgen an kräftiger Rotweinsauce
mit hausgemachtem Kartoffelstock
oder

Panierter Brie mit Preiselbeerchutney

Vermicelles mit Meringues

CHF 38.00

Menüvorschlag 2

Saisonaler Blattsalat an Hausdressing mit gebratenen Pilzen

Hirschpfeffer mit Speckwürfel und Croutons
begleitet von Spätzli, Rotkraut mit Marroni und Preiselbeerapfel
oder

Gebratenes Forellenfilet «Zuger Art» mit Wildreis und Broccoli mit Mandeln

Zimtmouse mit marinierten Zwetschgen

CHF 48.00

Menüvorschlag 1

Steinpilzcremesuppe

Schweinsfiletmedaillon mit Senfrahmsauce
begleitet von Birnenkartoffeln und Wurzelgemüse
oder

Apfel-Peperoni-Gulasch mit Wildreis

Hausgemachtes Tiramisu

CHF 38.00

Menüvorschlag 2

Nüsslisalat mit Ei und Croutons

Kalbskopfbäckli mit Polenta und Marktgemüse
oder

Gebratenes Kabeljaufilet
mit Schmelzkartoffeln und buntem Linsengemüse

Zuger Kirschtorte

CHF 48.00

Schaumweine

Prosecco Sant'Alberto 75 cl CHF 28.00

Strohgelb mit grünlichen Reflexen, eleganten Aromen von weissen Blüten, harmonisch und typisch fruchtig mit intensiven Aromen von goldenen Äpfeln. Aus dem besten Gebiet für Prosecco, dem Valdobbiadene, stammen die Trauben der Sorte Glera.

Rimuss Secco (alkoholfrei) 75 cl CHF 22.00

Weissweine

Federweiss 50 cl CHF 22.00

Weingut Wetzol, Ennetbaden 75 cl CHF 33.00

Federweiss ist ein aus Pinot Noir, durch Ganztraubenpressung gekelterter Weisswein. Dieser helle, lachsfarbene Wein mit Frische und Eleganz erfreut beim Apéro und passt zu Fisch oder Meeresfrüchten.

Riesling Sylvaner - AOC Aargau 75 cl CHF 29.00

Weingut Goldwand, Ennetbaden

Dieser in unserer Gegend typische Weisswein stammt von der Traubensorte Müller Thurgau. Der elegante, bekömmliche Weisswein zeichnet sich durch ein zartes, traubennahes Muskatbouquet aus. Er passt zum Apéro, Käse, hellem Fleisch und Spargel.

Rotweine

Villa Antinori rosso 75 cl CHF 37.00

Chianti Classico, Italien

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Im Gaumen sehr geschmeidig und ausgewogen. Traubensorten: 90 % Sangiovese, 10 % Cabernet Sauvignon.

Goldwand Pinot Noir 50 cl CHF 26.00

Weingut Goldwand, Ennetbaden 75 cl CHF 38.00

Auf den steinigen Kalkböden der steilsten Lage der Goldwand, gedeiht dieser aussergewöhnliche Rotwein. Teilweise im Holz vergoren und im grossen Holzfass ausgereift entsteht ein intensives, jugendliches Rot mit dezenten Röstnoten. Im Gaumen zeichnet sich ein voller, kräftiger Körper mit reifen Gerbstoffen und mittlerer Säure ab. Dieser ausgewogene Pinot Noir wurde im Jahr 2017 mit dem Grand Prix du Vin Suisse 2017 - Gold ausgezeichnet.

Ihren Wein nach Wunsch

Gerne organisieren wir für Ihren Anlass einen anderen Wein nach Ihrer Wahl.

Bitte kontaktieren Sie uns.

Übriges Getränkeangebot

Kalte Getränke

Mineralwasser	1 l	CHF 5.00
Süssgetränke	1 l	CHF 6.50
Orangensaft	1 l	CHF 6.50

Biere

Lägerebräu	33 cl	CHF 4.00
Feldschlösschen (alkoholfrei)	33 cl	CHF 4.00

Warme Getränke

Kaffee / Espresso		CHF 3.50
Cappuccino / Milchkaffee / Latte Macchiato		CHF 3.80
Tee		CHF 3.10

Bankettbesprechungen

Ihre Wünsche sind uns wichtig!

Um die Details Ihrer Veranstaltung zu besprechen, begrüßen wir Sie sehr gerne persönlich ca. 8 Wochen vor dem Termin.

Über Ihre Anfrage freut sich:

Leitung Restaurant, Telefon direkt: 056 203 81 40

Mail: veranstaltungen@rpb.ch

Menübestellung

Wir bieten Ihnen Bankette von 10 – 72 Personen an. Die Menüwahl sollte für alle Gäste einheitlich sein (mit Ausnahme der vegetarischen Menüs).

Die Menübestellung erwarten wir bis spätestens 10 Arbeitstage, die verbindliche Teilnehmerzahl bis 48 Stunden vor Ihrem Anlass.

Dekoration

Ein einfacher, saisonaler Tischschmuck ist vorhanden und im Preis inbegriffen.

Gerne organisieren wir Ihnen bei unserem Hausfloristen Blumenschmuck nach Ihren Wünschen und Ihrer Preisvorgabe oder eine Tischdekoration, welche wir nach Aufwand verrechnen.

Rollstühle

Unsere Räumlichkeiten und das Areal sind rollstuhlgängig.

Verrechnung

Nach Absprache, senden wir Ihnen die Rechnung gerne per Post zu, die innert 30 Tagen zu begleichen ist.

Grundlage der Rechnung ist die Anzahl gemeldeter Gäste bis 48 Stunden vor dem Anlass. Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer.

Annullierung

Für Absagen verrechnen wir die folgenden Entschädigungsansätze:

Bis 7 Tage vor der Veranstaltung 50 %

Bis 3 Tage vor der Veranstaltung 80 %

Es kommt der Menüpreis x Anzahl reservierter Personen zur Verrechnung. Wurde noch kein Preis vereinbart, gilt der Betrag von CHF 40.00 pro Person als Grundlage.